pizzeria stirata romana al taglio d'asporto

Mappa

Gusto, natura e tradizione s'incontrano. Nasce così Farinando. La passione comune per la pizza, i prodotti genuini del nostro territorio e la voglia di metterci in gioco offrendo un prodotto unico e ricercato, danno vita, non ad una semplice pizzeria al taglio, ma ad un locale curato fin nei dettagli dove poter degustare una pizza unica. Potrete prenotare la vostra pizza e mangiarla comodamente a casa o decidere di gustarla qui da noi, troverete 24 posti per accomodarvi con famiglia o amici e un vasto numero di bevande, attentamente selezionate, da accompagnare ai vari sapori. Farinando nasce dall'amore, dalla passione per la pizza e dai prodotti autentici della nostra terra, dalla voglia di dare un ?sapore? alla nostra regione. Le nostre stirate cambiano seguendo il naturale ciclo delle stagioni regalandovi profumi e sapori sempre diversi, pizze leggere e genuine, capaci di accontentare ogni palato. Un vero e proprio viaggio gastronomico che inizia dalla selezione delle migliori farine, grazie alla stretta collaborazione con Molino Mariani, dal rispetto dei tempi naturali di lievitazione fino alla cottura su pietra per regalarvi una stirata romana a pala unica nelle Marche. La fragranza dell'impasto, costituito dall?80% di acqua, dona una pizza leggera e genuina preparata secondo tradizione. https://farinando.plateform.app/takeaway

Descrizione

Pizzeria stirata romana al taglio d'asporto ad Ancona da Farinando - La Pizzeria Farinando, situata nel cuore pulsante di Ancona, si distingue per l'offerta di un'esperienza culinaria autentica e genuina, che pone al centro l'antica tradizione italiana della pizza cotta su pietra. L'alta qualità della cucina e la dedizione all'artigianalità sono i pilastri su cui si fonda la filosofia di Farinando, che si traduce nell'offerta di pizze eccezionali, preparate con ingredienti freschi e genuini. ## Autenticità e Tradizione: il distintivo di Farinando ???? Il marchio di fabbrica di Farinando Pizzeria è la stirata alla romana, una specialità culinaria che si contraddistingue per la sua base sottile e croccante. Questo piatto leggero e ricco di sapore incarna l'autenticità della tradizione romana. L'impasto, lavorato con cura e pazienza, garantisce una consistenza perfetta e un sapore che racconta una storia fatta di tradizione e alta qualità. ## Ingredienti freschi e di qualità: il segreto di Farinando ???????? La qualità è una priorità per Farinando. I migliori ingredienti vengono selezionati con attenzione, dai pomodori più succosi ai formaggi più ricchi e saporiti. Questa dedizione nella scelta degli ingredienti si riflette in ogni boccone della stirata alla romana. Ogni pizza viene preparata al momento, garantendo non solo la freschezza, ma anche l'integrità del gusto. ## Farinando Pizzeria: un'esperienza culinaria da non perdere ???? Farinando Pizzeria non è solo un luogo dove mangiare una pizza, ma un'esperienza che soddisfa i sensi e celebra la cultura culinaria italiana. La nostra pizzeria è il luogo ideale per chi cerca un'atmosfera accogliente e autentica, dove ogni dettaglio parla di passione e qualità. ## Farinando: la tua destinazione per un'esperienza culinaria autentica a Ancona ???? La nostra pizzeria offre la possibilità di gustare specialità uniche, sia consumandole direttamente in loco che ordinandole d'asporto. La versatilità di Farinando si riflette nel nostro menu, che offre pizze per ogni gusto. ## La Pizzeria Farinando: la pizza alla pala come esperienza gourmet ???? La Pizzeria Farinando, situata nella splendida città di Ancona, da il benvenuto nel suo mondo dove la pizza alla pala diventa un'esperienza gourmet unica nel suo genere. La nostra pizzeria si distingue per la passione e l'attenzione nella scelta degli ingredienti, tutt

Powered by **SiHappy.it** © 2025

i a Km0 o di primissima qualità, selezionati c
on cura tra i veri artigiani del gusto sparsi in t
utta Italia. ??????????? ## Eccellenza dei prod
otti: il mantra di Farinando ???????? In Farina
ndo, l'eccellenza dei prodotti utilizzati è la n
ostra priorità. Cerchiamo di valorizzare l'agri
coltura e gli artigiani locali, scegliendo sempr
e ingredienti a Km0 o di altissima qualità. La
nostra filosofia è quella di creare una pizza c
he sia un trionfo di sapori autentici e genuini
, un vero tributo alla tradizione italiana. ## L
a pizza gourmet: l'incontro tra tradizione e in
novazione ???????? La nostra pizza alla pala g
ourmet rappresenta un vero e proprio incon
tro tra la tradizionale cucina italiana e l'arte
della pizzaioleria. Ogni pizza è un'opera d'art
e unica, creata con combinazioni esclusive di
ingredienti che danno vita a sapori ricercati
e inimitabili. Dalla scelta dell'impasto, alla lie
vitazione, fino alla cottura, ogni passaggio è
eseguito con cura ed attenzione. ???????????
Ingredienti esclusivi: il tocco marchigiano
???????? Tra i nostri ingredienti esclusivi
troverai i nostri amati moscioli, lo stoccafiss
o, i paccasassi e molti altri prodotti tipici del
territorio marchigiano. Questi ingredienti ve
ngono utilizzati per creare pizze gourmet ch
e potrai assaporare in una nuova veste, scop
rendo sapori inediti e sorprendenti. ## Farin
ando: un pezzo delle Marche da gustare ????
???? Con ogni morso della nostra pizza, potra
i assaporare tutto l'amore e la passione che
mettiamo nella preparazione dei nostri piatti
. Dal momento in cui entra in forno, fino a q
uando arriva sul tuo tavolo, ogni pizza è un p
ezzo di noi, un pezzo delle Marche. Invitiamo
tutti gli amanti della pizza e della buona cuci
na a visitare la Pizzeria Farinando di Ancona,
un luogo dove poter assaporare la vera pizz
a alla pala gourmet, fatta con passione e ing
redienti di qualità. Ti aspettiamo! ???????? FA
RINANDO ???? viale della Vittoria, 52 - Ancon
a ☎ 071 8853070

Contatti

FARINANDO ANCONA
Tel. 0718853070
http://www.farinando.it

V.le della Vittoria, 52, Ancona, 6012
3
Dal lunedì al venerdì: 11:30 - 21:30.
Sabato e domenica: 16:30 - 21:30